

Le pizze di stagione

Zosimo 15

Pomodoro, fior di latte con pomodori secchi siciliani essiccati al sole, acciughe del Mar Cantabrico e friarielli pugliesi artigianali

Eufasia 14

Pomodoro, fior di latte con salsiccia italiana, erborinato affumicato e cipolla caramellata

Briseide 14,5

Pomodoro, fior di latte con pancetta pepata, friarielli pugliesi artigianali e ricotta salata d.o.p. di pecora

Odilia 15

Pomodoro, fior di latte con pioppini saltati in padella, porchetta trevigiana e lamelle di tartufo nero

Tizio 14,5

Pomodoro, fior di latte con nduja, friarielli pugliesi artigianali e stracciata di burrata

Sempronio 15

Pomodoro, fior di latte con bresaola, erborinato affumicato do.o.p. e pomodori secchi siciliani essiccati al sole

Le nostre classiche

Bislunga 13

Pomodoro San Marzano Bio e fior di latte con provola affumicata, pomodori secchi siciliani essiccati al sole e melanzane al forno

Flavio 15

Pomodoro San Marzano Bio e fior di latte con olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico, capperi e origano

Zio Billy 14

Fior di latte con patate al forno, pecorino romano e pancetta pepata

Cucciolo 12

Pomodoro, fior di latte e salamino piccante, olive taggiasche con bufala campana

Tonnara 12

Pomodoro, fior di latte con tonno, pomodori secchi e mozzarella di bufala campana

Max 9

Pomodoro, fior di latte con pancetta pepata, cipolla viola e origano

Norvegese 13

Fior di latte con salmone affumicato, stracciata di burrata pugliese e joulienne di zucchine

Corinto 12

alla base pomodoro San Marzano Bio e mozzarella di bufala campana con olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico e origano

Balduccia 11

Pomodoro, fior di latte con patate al forno, salsiccia italiana e cipolla viola

Parmigiana 13

Pomodoro, fior di latte con melanzane al forno, grana d.o.p. e prosciutto crudo di Parma 24 mesi servito a parte

Veneta 12

Pomodoro e fior di latte con olive taggiasche, formaggio Asiago e prosciutto cotto alla brace Rosanera

Romanaccia 12

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con acciughe del Mar Cantabrico, bufala campana e origano

Margherita d.o.p. 9

alla base pomodoro San Marzano Bio e mozzarella di bufala campana con origano

Barbablù 12

Pomodoro e fior di latte con Champignon, prosciutto cotto Rosanera e casatella d.o.p. di Treviso

Oca 13

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con olive taggiasche, casatella d.o.p. di Treviso, petto d'oca affumicato e crema di balsamico

Nina 11

Pomodoro, fior di latte con cipolla viola, stracciata di burrata e n'duja calabra

Rosetta 12

Pomodoro e fior di latte con burrata pugliese, pomodoro secco e prosciutto cotto Rosanera

Peperoncina 13

Pomodoro e fior di latte con salamino piccante, n'duja calabra, spianata calabrese e anelli di peperoncino

Fresca 9

Pomodoro, fior di latte con pomodoro ciliegino, rucola fresca e Grana Padano d.o.p.

Vegana 9

alla base pomodoro e stracchino di riso con verdure di stagione cotte al forno

Maggica 12

Pomodoro, fior di latte con porchetta trevigiana, patate al forno e Asiago

Sconsigliata 13

Pomodoro, fior di latte con code di gambero* al vapore, peperoni e pancetta pepata

Clori 12

Pomodoro e fior di latte con burrata pugliese e prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Imperiale 13

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con prosciutto crudo Parma 24 mesi, bufala campana e origano

Deliziosa 13

Pomodoro, fior di latte con code di gambero* al vapore, spada affumicato e salmone affumicato

Georgia 12

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con prosciutto cotto alla brace Rosanera e mozzarella di bufala campana

Le tradizionali

Marinara 6

Pomodoro San Marzano Bio con aglio e origano

Margherita 6,5

Pomodoro e fior di latte

Verdure 10

Pomodoro e fior di latte con verdure di stagione cotte al forno

Viennese e patate fritte 9

Pomodoro e fior di latte con wrustel e patate fritte rustiche*

Diavola 8

Pomodoro e fior di latte con salamino piccante

Tonno e cipolla 8,5

Pomodoro e fior di latte con tonno e cipolla viola

Salsiccia 8

Pomodoro e fior di latte con salsiccia italiana

Capricciosa 9

Pomodoro e fior di latte con prosciutto cotto alla brace Rosanera, funghi Champignon e carciofi

Formaggi 9

Fior di latte, con gorgonzola d.o.p., Asiago e Gorgonzola d.o.p.

Le variazioni sono extra

Ogni aggiunta da + 0,5 a + 5,0 euro in base all'ingrediente e all'elaborazione del prodotto

Birre artigianali

Taras Boulba
Brasserie Lupulus **6,5**
Una Hoppy Pale Ale, bionda e leggermente opalescente. Beverina con forte presenza di luppolo, erbacea e luppolata. Alc. 4,5° in bottiglia da 33cl.

Zinnerbir
Brasserie Lupulus **6,5**
Carattere deciso e luppolato per una birra fresca e beverina con retrogusto secco e asciutto. Buona frizzantezza. per chi ama gusti luppolati e non estremi. Alc. 5,8° in bottiglia da 33cl.

Blanche 02
Brasserie Bertinchamps **6,5**
Birra di frumento, molto rinfrescante con estratti naturali di limone. Alc. 5,0° in bottiglia da 33cl.

1904 Sebastiano Da Pian, Pils **13,5**
Birra lager tradizionale ceca dal colore giallo fieno, con una cremosa schiuma bianca. Mediamente corposa, con delicate note di malto. Il luppolo erbaceo regala una piacevole nota amara che accompagna la presenza del malto. Pulita e rinfrescante. Alc. 4,9° in bottiglia da 75cl.

1920 Giuseppe Da Pian, Red Lager **13,5**
Birra lager di tradizione austriaca, rossa ramata, con una schiuma molto fine e persistente. Al naso e in bocca note di caramello, malto tostato, frutta secca e miele di castagno. Calda e dolce. Alc. 5,4° in bottiglia da 75cl.

Soft Drinks

CocaCola e Zero, Fanta **3**
in bottiglia da 33cl.

Tè pesca & limone BioPlose **3**
in bottiglia da 25cl.

Acqua **2,5**
filtrata liscia o gassata 0,5cl.

Birre alla spina

Jacobator di Jacob, Duppelbock **3,5/6,5**
Alc. 8° alla spina da 25/40cl.

Jacob Pils **3,5/6,5**
Alc. 5° alla spina da 25/40cl.

Jacob Weissbier **3,5/6,5**
Alc. 5,3° alla spina da 25/40cl.

Fiera - Birra dell'Eremo, IPA **3,5/6,5**
Alc. 6,5° alla spina da 25/40cl.

I nostri vini

I nostri vini sono in continua rotazione, chiedere al personale per maggiori informazioni.

Cabernet Franc **3/20**

Prosecco DOCG **3,5/22**

Ribolla Gialla **3/20**

Valpolicella **3/20**

Pinot Grigio **3/20**

Merlot **3/20**

Schioppettino **3/20**

Il servizio è di €2,5 per persona.
Allergeni : se hai intolleranze e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sui nostri piatti e sulle nostre bevande al personale, siamo qua per consigliarvi nel migliore dei modi.
IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA
Ai sensi del regolamento UE 1169/2011, si invita la spettabile clientela con allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di informare il personale, consentendoci di mettervi in condizioni di evitare alcuni prodotti e di servirvi nel migliore dei modi. ELENCO ALLERGENI Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti derivati, Uovo e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati incluso lattosio, frutta a guscio, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di Sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/lq o 10mg/l espressi con SO2, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Alcuni ingredienti usati per preparare la pizza o piatti del ristorante possono essere congelati o surgelati, sono contraddistinti da un asterisco (*).

MENU'

Per cominciare

Schiacciata **3,5**
con olio d'oliva e origano oppure con olio d'oliva, origano e pomodoro

Patate fritte rustiche * **6**

Fritto misto **6**
Bastoncini di mozzarelle, stick di pollo croccante e formaggio Camembert*

Fritto di verdure **6**
Fiori di zuccina, petali di cipolla, bastoncini di zucchine e foglie di salvia*

Cocktails

Spritz **3,5**
Aperol/Campari/Select/Cynar
Liquore + Prosecco + Soda

Spritz Bianco **3**
Prosecco + Soda

Spritz Hugo **5**
Prosecco+ Soda + Liquore St.Germain

Americano **6**
Bitter Campari + Verm. Martini Rosso + Soda

Negroni **6**
Campari + Gin + Vermouth

Aperitivi

Analcolico Naturale **4**
3,5 alla frutta fresca fatto da noi

Gingerino di Lurisia **3**
in bottiglia da 15cl.

Crodino di Lurisia **3**
in bottiglia da 15cl.

“Il nostro Chinotto” di Lurisia **3**
in bottiglia da 27cl.

“La nostra Acqua Tonica” di Lurisia **3**
in bottiglia da 27cl.
con limone e Chinotto

Cedrata Soda di Tassoni con aromi naturali **3**
in bottiglia da 18cl.

GinTonic

Estrogin **11**
3,5
Un premium London Dry Gin artigianale, secco, dai sentori agrumati con note balsamiche + Tonica Superfine

Estrogin “Il Milione” **11**
3
Un premium London Dry Gin artigianale, avvolgente speziato, dallo stampo orientale + Tonica Superfine

Estrogin “Podere” **11**
6
Un premium London Dry Gin artigianale che profuma di campagna, di fieno e camomilla. Al naso sentori di erba appena tagliata. Al palato delicato e morbido con sentori di ginepro + Tonica Superfine

